Manitas de Cerdo a la Riojana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Presentar en la mesa, acompañadas de patatas fritas en cuadraditos pequeños, que se ponen encima de las manitas.

Descripción:

Hay que entender la matanza como un periodo largo, que comprende: El engorde, desde la compra del cerdo y su cebado hasta el día de la matanza, donde se procede al sacrificado. Su duración depende de cuando se compra el cerdo, aunque lo usual son 10 meses. La matanza en sí, que suele durar dos o tres días. El curado, dependiendo del uso que se haga de los productos que puede durar desde días hasta varios años. NOTA: El procedimiento descrito a continuación es ilustrativo. Presenta múltiples variaciones dependiendo de la región analizada.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 manitas de cerdo abiertas por la mitad (si son pequeñas 6)
- 2 Hojas de laurel
- Media cebolla
- Pimienta negra en grano
- Huevos
- Harina
- Patatas
- Pimiento morrón (pimiento rojo en conserva, o asado, o del piquillo)
- Chorizo tipo riojano (el de guisar de ristra de herradura de aprox. 3 cm. de diámetro)

Preparación:

Paso 1

Las manos deben de estar limpias, raspadas de pelos y partidas por la mitad a lo largo. Suelen venir así en las bandejas de los supermercados o pedir al carnicero que prepare. 2. Cocerlas en la olla a presión rápida cubiertas de agua con sal, granos de pimienta, hojas de laurel y la cebolla durante 30 minutos. Cuando la olla pierda la presión, abrirla, sacar las manitas y dejarlas templar. 3. Antes de que se enfríen del todo, pues si no cuesta más, deshuesar las manitas procurando que no se rompan mucho y cortarlas aproximadamente en rectángulos grandecitos.

Paso 2

Colar el caldo de la cocción y reservar. Si el caldo está muy liquido reducir al fuego. Tiene que quedar de tal manera que cuaje al enfriarse. Enharinar los trozos de manitas, pasarlos por el huevo batido y freírlos hasta que estén doradas. Ojo saltan como petardos y te puedes quemar. En freidora bajar la tapa y en sartén usar

protector de salpicaduras.

Paso 3

En una fuente onda, apta para el horno, (metálica, barro o pírex) colocar las manitas y acompañar con tiras del pimiento y rodajas finas de chorizo. Agregar por encima el caldo de cocción reservado, para que cubra el fondo, pero no más. Hornear a 200º durante 15-20 minutos, gratinando para conseguir que se dore la parte superior y la inferior se trabe con la salsa al reducirse.